REVUE DE VITICULTURE

L'ACCORD FRANCO-ALLEMAND
SES CLAUSES EN CE QUI CONCERNE LES VINS

Le *Journal officiel* du 31 août a publié le texte de l'accord franco-allemand dont les clauses sont particulièrement intéressantes pour les produits de notre viticulture nationale.

Considérons tout d'abord le régime institué à l'importation d'Allemagne en France : c'est celui du tarif minimum pour les produits figurant à la liste A (art. premier) qui seuls nous intéressent : c'est-à-dire le vin (n° 171 du tarif français, liste A), les fruits de table frais (n° 84 ib.) et les fruits de table secs ou séchés (n° 85 ib.).

Il est à noter que les coefficients de majoration ou de réduction variant en fonction de l'indice des prix de gros, tels que le spécifie l'article 4, ne s'appliquent pas aux vins qui, à la liste D, figurent parmi les articles exemptés. Ils devront donc, invariablement, bénéficier, à leur entrée en France, du tarif d'entrée minimum (article 4). D'autre part, les vins importés d'Allemagne devront, *en cas de refonte partielle et spéciale* du tarif modifiant le régime de ces produits, bénéficier du traitement de la nation la plus favorisée en ce qui concerne les droits ou surtaxes de toute espèce ou coefficients de majoration (article 5, § 2).

Mais, au cas où un nouveau tarif douanier serait institué par la France, la garantie ou maintien de l'incidence des tarifs telle qu'elle vient d'être définie à l'article 4 dans le cas d'une refonte partielle et spéciale, ne jouera plus ici dans le cas d'une *refonte totale* tout au moins pour les numéros du tarif qui nous intéressent (article 6, § premier). Toutefois et pour pouvoir reprendre sa liberté à l'égard de la tarification de ces produits, la France devra, dans le mois qui suivra la mise en vigueur du nouveau tarif, dénoncer le présent accord pour prendre fin trois mois après (article 6, § 2). Sinon, la France devra octroyer, dit l'accord, le taux minima de son tarif aux vins et produits de la vigne, à charge, pour l'Allemagne, d'appliquer aux produits français similaires le même traitement (article 6, § 3).

Enfin et en tout état de cause, à dater du 15 décembre 1928, les produits en question en provenance d'Allemagne bénéficieront, à leur entrée en France des droits du tarif minimum en vigueur à cette date (clause de l'article premier) et du traitement de la nation la plus favorisée (clause de l'article 5, § 1°) (article 6. § 7).

Le régime appliqué à l'importation des produits viticoles d'Allemagne en France est donc, en résumé, celui du tarif minimum (article premier), sans variation possible en rapport avec la variation de l'indice des prix de gros, telle qu'elle est spécifiée à l'article 4, et avec application du régime de la nation la plus favorisée en ce qui concerne l'établissement des droits de surtaxes de toute espèce de coefficients de majoration. La date du 15 décembre 1928 fixe l'entrée en vigueur effective du régime à l'importation des produits viticoles en France en provenance d'Allemagne.

Arrivons maintenant au régime institué par le nouvel accord en ce qui concerne l'importation des produits viticoles de France en Allemagne. L'intérêt des dispositions suivantes est capital pour nous, puisque l'avenir de notre commerce d'exportation est en jeu.

Reprenons d'abord les dispositions de l'article 6 précédemment analysé, en ce qu'elles intéressent le régime à l'importation de France en Allemagne ; le § 4 du dit article stipule, en effet, qu'en cas de dénonciation du présent accord dans le délai d'un mois mentionné ci-dessus et pour prendre fin trois mois après, les vins français dont l'importation en Allemagne est contingentée comme nous allons l'expliquer par la suite « ne seront plus admis, à partir de la date de la dénonciation et pendant le délai de 3 mois, que jusqu'à concurrence de la différence entre les quantités auxquelles la France a droit, sur la base du contingent annuel pour l'ensemble de la période totale pendant laquelle la présente convention restera en vigueur, et les quantités réellement importées en Allemagne jusqu'au jour de la dénonciation. Cette différence sera constatée dans les quinze jours qui suivront la dénonciation du présent accord, par entente entre les deux Gouvernements, sur la base tant du contrôle exercé à l'importation par l'Allemagne que du contrôle des sorties exercé par la France » (art. 6, § 4. *J. O.* du 31 août 1927).

D'autre part, et suivant les termes de l'article 8, les produits viticoles français, figurant à la liste E, bénéficieront, à leur entrée sur le territoire douanier allemand, des droits et avantages fixés à la dite liste, *ex* 178 *du tarif allemands* : les liqueurs et spiritueux ci-après, figurant sous ce numéro, en récipients d'une capacité de 15 litres ou plus, devront acquitter les droits suivants, par quintal métrique, à leur entrée en Allemagne (Reichsmarks) : liqueurs, 425 ; rhums accompagnés d'une copie du certificat d'origine délivrée par l'administration de la régie française contenant de 32 à 49 % en poids d'alcool, 225 ; cognac et armagnac accompagnés d'une copie de l'acquit régional spécial de l'administration de la régie française contenant :

. 36 % d'alcool en poids au maximum, 375 ;

Plus de 36 % à 52 % en poids, 523.

Les eaux-de-vie de vin, de Cognac et d'Armagnac, accompagnées d'une copie de l'acquit régional spécial de l'administration de la régie française, contenant 68 à 78 % en poids d'alcool : 700.

Les autres eaux-de-vie de vin, contenant 57 % d'alcool au maximum : 700.

Les eaux-de-vie de fruits, à l'exception de l'eau-de-vie de raisin et de moût de vendanges contenant 44 % en poids d'alcool au maximum : 500.

Ex 179 *du tarif allemand* : les liqueurs et spiritueux mentionnés sous ce numéro, contenus dans d'autres récipients que ceux de 15 litres ou plus, doivent acquitter les droits suivants à leur entrée en Allemagne, calculés en Reichsmarks et par quintal métrique : liqueurs : 450.

Rhums accompagnés d'une copie du certificat d'origine délivrée par l'administration de la régie française, contenant 32 à 41 % en poids d'alcool : 375.

Les Cognac et Armagnac accompagnés d'une copie de l'acquit régional spécial de l'administration de la régie française, contenant 36 % en poids d'alcool au maximum : 575.

Les eaux-de-vie de fruits, à l'exception de l'eau-de-vie de raisin et de moût de vendanges, contenant 44 % en poids d'alcool au maximum : 500.

Au sujet des numéros ex 178 et ex 179 dont nous venons d'analyser le contenu, le protocole de signature, dans une rubrique se rapportant aux dits numéros, en précise ainsi les termes :

Tout d'abord, les eaux-de-vie de vin ayant droit, d'après la loi française, à l'appellation d'origine Cognac, seront désignées en Allemagne comme « Cognac produit français » sous trois conditions : tout d'abord il faut qu'elles soient accompagnées de l'acquit à caution régional spécial de l'administration française (voir le texte : liste E, art. 178-179).

Ensuite qu'elles aient été mises en bouteilles, en France ou en Allemagne, lors du dédouanement, sous contrôle officiel.

Enfin, qu'elles n'aient subi aucune modification dans le territoire douanier allemand.

En second lieu, pour ce qui touche au Weinbrand conforme aux conditions ci-dessus énumérées concernant les eaux-de-vie de Cognac, et n'ayant subi en Allemagne qu'une addition d'eau distillée, il sera désigné sous le nom de « Weinbrand français, fini en Allemagne ».

Le gouvernement allemand se réserve le droit de modifier les dispositions d'application de la loi concernant les vins désignés aux numéros ci-dessus énumérés, en tant que l'exige l'application du présent accord.

Nous arrivons au *N° ex* 180 *du tarif allemand*, relatif aux vins ordinaires et moûts frais de raisins même stérilisés.

Ceux-ci sont considérés en récipients de 50 litres ou plus d'une teneur alcoolique naturelle, moût frais ; les droits appliqués sont les suivants :

Rouge : 32 marks par quintal.
Blanc : 45 marks par quintal.

L'ensemble du contingent annuel admis à l'importation se monte à 360.000 quintaux métriques (poids passible d'impôts).

En outre, une note énonce sous le numéro ex 180 la clause de la nation la plus favorisée en cas de réductions de droits consenties par l'Allemagne à une tierce puissance ; la note précise que la même réduction devrait s'appliquer non seulement aux vins ordinaires visés sous cette rubrique, mais encore aux vins rouges de coupage (95 grammes au minimum d'alcool éthylique + 140 grammes au maximum par litre et avec extraits sans sucre d'au moins 28 gram-

mes par litre) destinés au coupage, sous le contrôle de la douane, avec du vin rouge non coupé produit en Allemagne.

Enfin et pour préciser les dispositions du numéro ex 180, le protocole de signature détaille le mode de contrôle du contingent des vins :

Tout exportateur désirant bénéficier du dit contingent pour un vin d'une teneur naturelle en alcool en récipients d'une capacité de 50 litres ou plus (y compris les wagons-citernes et les wagons-réservoirs) et destiné à un même destinataire, doit joindre à son expédition un certificat de contingentement délivré par le ministère français de l'Agriculture. Ce certificat doit être fourni en double exemplaire et conforme au modèle réglementaire (voir le texte de l'accord page 9272 du *J. O.* du 31 août 1927).

Enfin, il doit être visé par l'administration dans la limite du contingent accordé et être remis au demandeur dès que la quantité est portée au contingent. Un double est envoyé à l'ambassade d'Allemagne. Dès lors, la quantité inscrite au certificat peut être importée par un des bureaux de douane ouverts à l'importation des vins soit en une seule fois, soit en plusieurs fois ; mais dans ce dernier cas, sous la condition expresse que le dédouanement définitif soit fait dans le délai d'un mois et en tous cas avant l'expiration du présent accord.

Le gouvernement allemand avertira le gouvernement français dès que 75 % du contingent sera atteint et tous les mois il lui donnera communication du solde restant inutilisé des quantités portées sur les certificats de contingentement enregistrés au ministère français de l'Agriculture, et dans cette limite, de nouveaux certificats de contingentement pourront être délivrés. Après épuisement du contingent total, le tarif général sera appliqué aux produits visés au numéro ex 180. Les vins en bouteilles ne sont pas compris dans le contingent.

Notons en dernier lieu que le certificat de contingentement et le certificat d'origine doivent accompagner l'expédition jusqu'à son dédouanement au bureau de douane allemand. Le poids brut plus 17 % doit être indiqué sur les wagons-citernes et les wagons-réservoirs ; le poids brut de l'envoi dans tous les autres cas.

Avec le numéro *ex* 182 *du tarif allemand*, nous abordons la question des vins de vermouth avec teneur en alcool éthylique par litre de 180 grammes au maximum et avec extrait sans sucre d'au moins 18 grammes par litre ; les droits sont les suivants :

En récipients d'une capacité de 15 litres ou plus : 25 marks par quintal.

En récipients autres : 35.

Au numéro *ex* 183 *du tarif allemand* figurent le cidre et le moût de fruits en fermentation, en récipients d'une contenance de 15 litres ou plus avec un droit de 10 reichsmarks.

Enfin, le numéro ex 184 du tarif allemand relatif aux vins mousseux porte un droit de 10 reichsmarks par quintal.

Tels sont, dans leur ensemble, les droits figurant au nouvel accord en ce qui concerne les produits de notre viticulture nationale et dont parle l'ar-

ticle 8 du traité, auquel nous revenons maintenant. Aux droits figurant à la liste E que nous venons d'analyser, il faut ajouter que les dits produits jouiront en outre du traitement de la nation la plus favorisée. Nous avons vu une application particulière de cette clause développée dans une note du n° ex 180 à propos des vins naturels et des vins de coupage. Mais le traitement est général et s'étend à tous les numéros de la liste E nous intéressant (article 8, § premier). En outre, les produits énumérés à la liste F bénéficieront du même régime : soit, en ce qui concerne les produits de la viticulture, le n° 45 de la liste E relatif aux fruits frais et les numéros ex 178, ex 179, ex 180, ex 182 et ex 183 de la même liste, ces numéros étant repris à la liste F pour constituer sa première section, les sections suivantes se rapportant à des numéros extraits des autres listes du tarif allemand (article 8, § 2).

Les articles 9 et 10 étendent à toutes les listes, c'est-à-dire tant aux produits importés d'Allemagne en France qu'à ceux introduits de France en Allemagne le bénéfice du régime de la nation la plus favorisée et en précisent les modalités d'application : les hautes parties contractantes s'engagent réciproquement à accorder aux produits du territoire douanier de l'autre les avantages résultant des modifications apportées à la nomenclature douanière ou au mode de tarification introduits dans les tarifs en vertu de mesures administratives ou légales ou de conventions conclues avec d'autres puissances sans qu'il puisse y avoir jamais aggravation de l'incidence moyenne des droits prévus ou discrimination désavantageuse pour les produits de l'autre partie contractante (article 9).

Les droits et taxes à l'exportation seront toujours pour les produits des hautes parties contractantes ceux du régime le plus favorable accordés par l'une des deux puissances à une puissance tierce (article 10).

Les articles 11 et 12 apportent certaines restrictions à l'application du régime de la nation la plus favorisée et au principe de la liberté des échanges sur lesquelles nous ne nous étendrons pas pour arriver aux articles garantissant la liberté du commerce tant entre les deux pays qu'à l'intérieur de chacun d'eux.

C'est ainsi que l'article 14 assure aux hautes parties contractantes le régime de la nation la plus favorisée « en ce qui concerne l'accomplissement des formalités de douane relatives au transit, à l'entreposage, à la réexportation, au transbordement des marchandises et à toutes autres opérations qui subissent les marchandises importées, exportées ou en transit, ainsi qu'en ce qui concerne les taxes afférentes à ces diverses manutentions » (article 14, page 9205, *J. O.* du 31 août 1927).

Les taxes intérieures frappant la production, la circulation, le conditionnement ou la consommation d'un des produits qui nous intéressent sur le territoire douanier de l'une des hautes parties contractantes doivent frapper de façon égale et non supérieure les produits similaires de l'autre partie (article 15).

Le commerce libre sera réglementé de la même façon pour les produits nationaux et les produits similaires de l'autre partie (article 16) à l'intérieur de chacun des deux pays.

Les négociants de l'un des deux pays dûment autorisés à exercer leur commerce pourront, personnellement ou par leurs voyageurs, faire des achats dans l'autre pays, y prendre des commandes chez les négociants ou industriels même sur échantillons ou modèles et sans être astreints à aucune taxe ou redevance (article 19).

Chacune des hautes parties contractantes se réserve toute liberté de législation en ce qui concerne la recherche des commandes chez les particuliers (article 21).

Pour l'application du régime commercial entre les deux pays, tel qu'il vient d'être réglementé, les hautes parties contractantes pourront exiger la production d'un certificat d'origine attestant que les produits viticoles en question sont originaires de l'autre pays, délivré par les autorités douanières avec dispense du visa consulaire ou par les Chambres de Commerce compétentes et dans ce dernier cas visé sans frais par l'autorité consulaire lorsque la valeur de l'envoi ne dépasse 100 francs ou 80 reichsmarks à la parité or ; pour une valeur supérieure, il ne pourra être perçu plus de 5 francs ou 4 reichsmarks à la parité de l'or. Le certificat d'origine visé par l'autorité consulaire et portant mention de la valeur de la marchandise tiendra lieu, sans surtaxe, de facture consulaire. Les mêmes justifications d'origine établies par les dites autorités compétentes feront foi dans le cas de transit d'une marchandise à travers le territoire douanier de l'une des hautes parties contractantes, en provenance d'un pays tiers et à destination de l'autre partie. Dans le cas de fraude dans la délivrance des certificats signalée par l'une des parties à l'autre, celle-ci fera diligence pour en assurer la répression (article 22).

L'article 24 prévoit le cas des marchandises, et en particulier des vins, qui ne peuvent être dédouanés que si elles remplissent des conditions techniques particulières relatives à leur composition, à leur degré de pureté, à leur qualité de salubrité, à leur lieu d'origine. Dans ce cas, « les autorités douanières du pays dans lequel cette marchandise est présentée à l'importation accepteront les certificats établis par une autorité compétente du pays exportateur (article 24, § 1, *J. O.* du 31 août page 920). Les hautes parties contractantes déterminent d'un commun accord la procédure à suivre pour l'établissement de ces certificats et notification sera donnée à l'autre partie de la liste des établissements et des experts habilités par elle pour leur délivrance (article 24, § 4) Toutefois, s'il s'agit de marchandise ayant une composition constante ou revêtue d'une marque de fabrique ou de commerce et ayant fait l'objet d'une analyse réalisée dans les conditions techniques requises, le certificat d'analyse ne sera pas exigé. La législation diplomatique ou consulaire ne sera pas exigée pour les certificats revêtus d'un sceau officiel dont la signature a été déposée. Le certificat d'analyse tiendra lieu du certificat d'origine visé à l'article 22 s'il contient les indications d'origine nécessaires (article 24, § 8).

Enfin l'article 28 assure aux hautes parties contractantes la garantie des mesures législatives ou administratives nécessaires pour protéger en particulier les produits viticoles contre la concurrence déloyale et pour la réprimer par les moyens de droit et les sanctions appropriées (article 28).

Telles sont, dans leur ensemble, les dispositions du récent accord franco-allemand en ce qui touche aux produits nous intéressant. Nous en retenons les grandes lignes : le régime du tarif minimum pour l'importation des produits d'Allemagne en France avec le traitement de la nation la plus favorisée ; les droits et avantages inscrits à la liste E pour ces mêmes produits à leur importation de France en Allemagne avec le traitement de la nation la plus favorisée et toutes les modalités que comporte son application ; une liberté de commerce suffisante, sinon absolue, pour les négociants de l'une des parties agissant sur le territoire de l'autre ; enfin des garanties pour assurer à chacun des deux pays l'authenticité et la pureté des produits importés.

Nous rapprocherons, en terminant, pour permettre la constatation tangible des avantages accordés, les droits établis par le récent accord et les droits actuels institués par l'Allemagne à l'importation de nos produits viticoles : nous constatons d'abord, non sans satisfaction, que les liqueurs, dans des récipients de 15 litres ou plus figurant sous le numéro 178 du tarif allemand actuel et ex 178 de l'accord bénéficient d'un abaissement de 1.200 marks (tarif général) à 425 marks. Sous les mêmes numéros, les rhums passent de 350 marks à 225 ; nous constatons avec un égal plaisir que sous les numéros 179 du tarif allemand actuel et ex 179 de l'accord, les liqueurs autres qu'en récipients de 15 litres ou plus, bénéficient d'un abaissement de tarif de 1.200 marks (tarif général) à 450. Les rhums figurant sous une rubrique à part n'acquitteront plus qu'un droit de 375 marks au lieu de 1.200. Nous constatons aux numéros très importants des vins naturels 180 et ex 180 que le contingent annuel de 360.000 quintaux métriques au lieu d'acquitter 80 marks de droit au quintal, n'acquitteront plus que 32 et 45 marks. Les vins de vermouth aux numéros 182 et ex 182 passent de 60 marks (15 litres ou plus) et 80 (autres) marks à 25 et 35 marks. Le cidre, sous les numéros 183 et ex 183, marquent un abaissement de 4 marks par quintal et passent de 14 à 10 marks.

Mais nous insistons en terminant sur ce fait que trop de produits, à notre gré, ne bénéficient d'aucune amélioration de leur situation douanière. Les raisins frais, sous les numéros 45 et ex 45, restent à 5, 15 et 7 suivant le poids ; les cognacs et armagnacs en récipients de 15 litres ou plus et les autres (178 et ex 178 ; 179 et ex 179) ne marquent aucun changement ; il en est de même des eaux-de-vie de cognac, des autres eaux-de-vie et des eaux-de-vie de fruits (178, ex 178 — 179, ex 179), ainsi que des vins mousseux figurant sous les numéros 184 et ex 184.

La situation des vins naturels 180 et ex 180 est, affirmons-nous, loin d'être aussi satisfaisante que nous aurions pu l'espérer : le tarif de droit commun reste celui du tarif général allemand : 80 marks par quintal, ce n'est donc que pour une infime partie de la production française, soit 360.000 quintaux, que les droits de 32 et 45 marks entrent en jeu. Nous protestons au nom de toute la viticulture française pour la situation faite à nos vins et nous espérons, pour un avenir rapproché, une augmentation sensible du contingent admis au bénéfice d'un tarif minimum.

M. Dubois.

LA SITUATION VITICOLE

VIGNOBLE DE SEINE-ET-MARNE

Depuis la sortie des bourgeons, une lutte sans trêve s'est livrée contre le *Mildiou*. Quelques vignerons ont, paraît-il, traité jusqu'à onze fois ! D'autres beaucoup moins et n'en sont pas moins sortis victorieux de la lutte.

C'est ainsi que nous-même avons préservé *complètement* nos *viniferas* avec trois sulfatages, suivis il est vrai de trois poudrages au soufre sulfaté. Nous n'avons pas traité ni plus ni moins que les années précédentes, d'où nous avions conclu que la réussite est une question d'opportunité.

Nous avons en culture, dans notre *vignoble d'essais* de Dammarie-les-Lys, 55 cépages différents ; toute la gamme des *Pinots* et *Gamays* blancs, gris et noirs ; tous les cépages alsaciens et il est impossible de trouver sur leurs grains trace de Rot Brun.

Il n'en est pas moins vrai que notre récolte sera très réduite, car la sortie des raisins avait été faible. Celle des *producteurs directs* au contraire était assez bonne dans l'ensemble. Mais quelques-uns ont coulé.

Nous ne traitons jamais nos producteurs directs, mais cette année, effrayé par les pluies continuelles, nous avons dérogé à cette règle et les avons sulfatés courant juin, sauf toutefois *Baco* 24-23 N° 1, *Oberlin* 595, *Gaillard-Girerd* N° 2, qui sont quand même complètement indemnes.

Alors que nos *viniferas* avec trois traitements sont indemnes de *Rot Brun* comment se sont comportés les autres *directs* avec un seul traitement non suivi de poudrage ? Nous avons eu la patience, afin de donner des pourcentages exacts, de compter les grains atteints pour cent d'entre eux.

1° Absolument indemnes :

Bertille-Seyve N^{os} 453 et 322.
Castel N^{os} 2528, 4001 et 8930.
Gaillard-Girerd N° 194.
Hybride Fournié.

2° Deux grains atteints pour 100 :

Bertille-Seyve N^{os} 872 et 893.
Couderc N^{os} 272-60 et 7106 et Oiseau bleu.
Malègue 1647-8 et Messidor.
Seibel N^{os} 845 et 5409.

3° Quatre grains atteints pour 100 :

Baco N° 22A et Estellat.
Bertille-Seyve N° 1120.
Oberlin N° 782.
Seibel N^{os} 2003, 2834, 4643, 4995, 5279.

4° Six grains atteints pour 100 :

Baco Douriou et Totmur.
Bertille-Seyve N° 1129.
Couderc N°s 7103, 7104 et 7120.
Seibel N°s 4638 et 4964.

5° Huit grains atteints pour 100 :
Couderc N°s 162-25 et 4401.
Seibel N°s 128, 1000 et 5455.

6° Dix grains atteints pour 100 :
Castel N° 19002.
Oberlin N° 663.
Seibel N° 4986.

7° Douze grains atteints pour 100 :
Seibel N° 2006.

8° Vingt à trente grains atteints pour 100 :
Castel N° 1919.
Seibel N°s 156 et 880.

Enfin, *Gaillard-Girerd* N° 157, auquel on attribue l'immunité complète des grains, a reçu autant de sulfate et de poudre que les viniferas et malgré cela, dix pour cent de ses grains sont atteints.

Le *Noah* que l'on trouve un peu partout dans notre vignoble a été, cette année, mais sans aucun traitement, il est vrai, légèrement atteint de *Rot Brun* alors que jusqu'à présent il ne l'avait jamais été.

Nous n'avons donné ici que les résultats de nos observations des directs cultivés dans *le même vignoble que les viniferas* pour que toutes choses soient égales et non ceux de nos divers champs d'expériences où sont multipliés des *directs* de tous âges, laissant aux lecteurs de la *Revue* le soin de conclure.

Mais il n'en est pas moins vrai que de nombreux vignerons du Centre et de l'Est, désireux de continuer à produire au moins leur « boitte », rebutés de n'avoir pu malgré 6 à 10 sulfatages sauver leur récolte, sont venus en délégation visiter notre vignoble d'essais afin de vérifier *de visu* quels étaient les *directs vraiment résistants au Mildiou*, vers lesquels ils devaient par la force des choses s'orienter et qu'émerveillés de la récolte que portaient les *viniferas blancs : Bouquetriesling, Feinriesling, Firnriesling, Goldriesling, Fernand ; noirs : Lasca, Magyartraube, Patte d'Oie, Gamay Teinturier supérieur, Limberger, Pinot noir St-Laurent, Gamay hâtif des Vosges*, cépages qui leur sont pour la plupart encore inconnus, sur lesquels ils ne voyaient aucune trace de *Rot Brun* et cela grâce à trois traitements seulement, alors que tous les directs, sauf quelques-uns, montraient, malgré un traitement, plus ou moins de grains attaqués, ont décidé avec un ensemble parfait de reporter leur préférence sur ces divers cépages et de surseoir quant à présent à la culture des *directs*.

Si, comme je le disais plus haut, la sortie des grappes au printemps a été faible, les grains sont plus volumineux qu'ils l'étaient l'an dernier à pareille époque et leur aspect laisse, si aucun nouvel avatar ne survient, espérer une récolte supérieure à celle de l'an dernier qui était de 5 hectolitres à l'hectare !

Mais quelle que soit l'importance de la récolte de Seine-et-Marne, peut-elle influencer les cours ?

René Salomon.

RÉGION DES GRANDS VINS BLANCS DE BORDEAUX

Depuis le 20 juin, date de ma dernière note, les orages se sont succédé assez régulièrement pour entretenir dans la basse vallée de la Garonne une fraîcheur qui la fait ressembler à un vallon pyrénéen.

Ces chutes d'eau anormales ont beaucoup gêné la récolte des fourrages et ont provoqué des invasions d'Oïdium qui ont nécessité une vigilance toute particulière. On n'a pu, malgré huit sulfatages au 1er août, empêcher complètement le Mildiou d'envahir les repousses. Toutefois, les grappes sont désormais à l'abri de l'attaque des cryptogames.

Les façons culturales d'été ont été faciles et les raisins ont acquis un beau volume. Malheureusement, la deuxième génération de l'Eudémis a été extrêmement abondante. Elle réduira une récolte déjà considérée comme médiocre, par suite d'une insuffisante sortie des mannes. Et nous aurons à subir, grâce à nos vendanges tardives, les conséquences de la troisième génération, qui peut être désastreuse.

Malgré la perspective d'une nouvelle année déficitaire, le commerce continue à faire le mort. Les affaires sont quasiment nulles depuis dix mois ; mais les récoltants, accablés de frais et d'impôts, résistent de leur mieux aux tentatives de baisse des courtiers, désireux, eux aussi, de voir — à tout prix — reprendre les transactions.

Georges Bord.

VIGNOBLE DU CARCASSONNAIS

La sortie de vins a été dans l'Aude, durant le mois d'août, sensiblement supérieure à celle du mois précédent. Elle s'est élevée à 262.759 hectolitres, tandis qu'elle n'avait été en juillet que de 195.803 hectolitres.

Le total des sorties dex dix mois précédents ayant été de 4.372.197 hectolitres, il s'ensuit qu'à la fin août on avait retiré 4.634.956 hectolitres de vin des caves des viticulteurs de l'Aude, depuis le début de la campagne.

Comme il pourra sortir environ cinq millions d'hectolitres durant la présente campagne, il restera encore près de 400.000 hectolitres de disponible pour le mois en cours.

Il s'ensuit que le stock des vins vieux devant rester en cave à la fin septembre ne dépassera guère cent mille hectolitres.

Ce sera le stock le plus faible que l'on ait jamais vu depuis le Phylloxéra, en fin de campagne.

Le stock commercial a encore baissé dans ce département, il n'était que de 49.253 hectolitres à la fin août, tandis qu'il s'élevait à 67.761 hectolitres à la fin juillet.

Le cours des vins nouveaux s'est légèrement relevé durant la semaine dernière ; il est passé de 17 francs à 18 fr. 50 et même à 19 francs, pour les petits degrés.

On a payé 20 francs des Alicante-Bouschet à retirer sous marc.

Les vins vieux ont aussi gagné quelques points, surtout les beaux vins et ceux qui sont bien colorés et qui sont du reste assez rares en ce moment.

Un Minervois de 12 degrés 3/10 a été payé 250 francs l'hectolitre.

Un vin du Carcassonnais de 10 degrés a été payé 215 francs, un autre de degrés, 208 francs ; un de 11 degrés, 230 francs et un de 11 degrés 4/10, 235 francs.

Les demandes du commerce du dehors sont assez nombreuses, mais simplement pour de petits lots. A l'inverse de ce qui s'est passé l'an dernier, le commerce hésite à se couvrir largement aux prix actuels.

On trouve d'assez nombreux vendeurs à raison de 20 francs le degré.

Les vendanges ont commencé dans le Minervois au cours de la semaine dernière ; les résultats obtenus ne sont pas brillants. Dans cette région, on ne fera pas plus de vin qu'en 1926, et on s'en souvient, la récolte y fut très déficitaire.

O. S.

VIGNOBLE BLANC DE LA TOURAINE

La cueillette sera cette année bien maigre. Pour les mieux partagés, les vignes sont très vertes et en bon état, mais on n'y est pas assuré d'avoir en moyenne 4 barriques à l'hectare. Dans beaucoup de vignobles, il n'y a plus de feuilles et les bois n'y mûriront pas ! C'est en général une troisième mauvaise année ; ceux qui ont négligé ou manqué leurs sulfatages ont en perspective encore une récolte presque nulle pour l'an prochain. Cela devient désastreux pour tout le pays. Les mauvais temps qui persistent ne nous permettent pas de déterminer l'époque de la cueillette des blancs ; sans doute, on pourra procéder dans le commencement de novembre. Les rouges seront mûrs plus tôt, vers le commencement d'octobre ou peut-être même fin de ce mois, mais nous ramasserons le tout en 48 heures. Hélas !

Ch. V.

ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois d'août 1927 (M. A.). — L'avis de la C. G. V. sur la récolte en vins de 1927 en France. — Accord franco-allemand. Avis aux exportateurs (M. D.). — Institut technique de pratique agricole. — Ecole d'arboriculture et de Viticulture de Fontaines (Saône-et-Loire). — Avis relatif aux vins destinés à l'exportation en Allemagne.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois d'août 1927. — Le mois d'août, onzième mois de la campagne viticole, a été caractérisé par une augmentation des sorties de la consommation taxée, et par une nouvelle diminution des stocks du commerce de gros de un million d'hectolitres environ. C'est ce qu'apprennent les chiffres publiés au *Journal officiel* du 14 septembre.

On y voit aussi que la consommation globale (41 millions d'hectolitres)

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie)

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1926	1925	1926	1925	1926	1925
1. Octobre.....	6.923.515	7.445.822	4.713.891	4.696.895	12.565.272	13.597.630
2. Novembre...	5.178.065	4.801.616	4.804.346	4.331.228	12.406.818	13.796.654
3. Décembre...	4.182.396	4.710.672	3.843.490	3.940.125	12.459.305	12.670.182
	1927	1926	1927	1926	1927	1926
4. Janvier.....	3.952.151	5.029.233	3.390.461	4.653.261	12.478.297	13.303.255
5. Février.....	3.968.668	5.056.414	4.061.548	4.252.530	12.556.002	13.396.063
6. Mars.....	3.731.513	5.237.104	3.682.590	4.198.465	12.703.903	13.619.586
7. Avril.....	3.114.664	5.056.038	3.809.725	4.757.993	12.486.033	13.652.842
8. Mai.....	2.439.210	4.616.161	3.586.727	4.532.060	12.204.538	13.302.697
9. Juin.....	1.855.742	4.669.560	3.124.656	4.835.360	11.706.216	13.134.143
10. Juillet.....	1.361.878	4.504.839	2.813.172	4.832.164	10.890.165	12.871.289
11. Août.....	1.635.236	3.986.910	3.171.701	5.427.697	9.903.807	12.462.635
Totaux	38.343.043	55.859.274	41.002.307	50.157.778	9.903.807	12.462.635

dépasse les sorties (33.300.000 hectolitres) alors que l'an dernier, à pareille date, les sorties (56 millions d'hectolitres) étaient supérieures à la consommation taxée de 5.700.000 hectolitres.

Le fait le plus frappant est l'augmentation de la consommation qui atteint près de 400.000 hectolitres par rapport à juillet 1927. Il est vrai qu'elle reste inférieure de 2 millions d'hectolitres à celle d'août 1926, qui avait atteint le maximum connu de 5.127.697 hectolitres. Le coup porté à la consommation du vin par le renchérissement de cette boisson hygiénique dans les centres urbains s'accuse donc d'une façon très sensible. Nous avons dit quelles sont les appréhensions qui s'imposent pour l'avenir.

Dès maintenant, il est avéré que la récolte de 1927 ne pourra être qu'une récolte inférieure à la moyenne. Bien rares sont les régions qui accusent des chiffres supérieurs à ceux de 1926, année déficitaire succédant brusquement à une série de fortes récoltes. Les déceptions sont enregistrées déjà en Algérie et dans le Midi ; le Sud-Ouest se plaint, avant les vendanges ; on sait que le Centre, le vignoble septentrional, et l'Est annoncent des vendanges calamiteuses.

Aussi l'allure des cours des vins nouveaux s'oriente-t-elle vers la hausse. Le prix de 19 francs de degré a déjà été pratiqué, ce qui met à 200 francs l'hectolitre des vins similaires de ceux qui furent vendus, en septembre 1926, à des taux voisins de 100 francs. Après une courte période d'expectative de la part du commerce et de la propriété, il faut s'attendre à une ère de transactions actives qui auront pour conséquence une élévation des prix, sans qu'il soit possible de prévoir à quel taux les cours s'arrêteront. Nous entrons dans la phase « nerveuse » où le marché, impressionnable à l'extrême, sera influencé chaque jour par les nouvelles des vendanges. Il est malheureusement assuré que les surprises agréables seront exceptionnelles cette année.

H. A.

L'avis de la C. G. V. sur la récolte en vins de 1927 en France. — Le Bureau de la C. G. V. communique la note suivante :

« Un grand nombre de journaux de Paris et de province ont reproduit, ces jours derniers, une note, transmise sans doute par une agence d'informations, sur l'importance du rendement de la récolte en vins de 1927 en France. Cette note qui est d'un optimisme exagéré et qui laisse prévoir une récolte de 60

millions d'hectolitres en France, dont 30 millions dans le Midi, mérite une sérieuse mise au point.

« Par suite d'une sortie inégale des raisins et des dégâts occasionnés au vignoble par les maladies cryptogamiques et les insectes, il a été jusqu'ici à peu près impossible de faire des pronostics sérieux sur la récolte.

« Dans le Midi, les premiers résultats de la vendange font prévoir un rendement à peu près égal à celui de 1926 dans les Pyrénées-Orientales, inférieur de 500.000 hectolitres, à 1 million d'hectolitres dans l'Aude, légèrement inférieur ou égal dans l'Hérault, un peu supérieur dans le Gard.

« En résumé, pour les quatre départements méridionaux, à l'heure actuelle, la récolte de 1927 se présente comme égale à celle de 1926 ou légèrement supérieure pour un million d'hectolitres au maximum.

« En 1926, la récolte dans les quatre départements méridionaux, grands producteurs, se chiffrait par 21.960.891 hectolitres.

« Si donc, comme le dit la note que nous relevons, le Midi donnait, comme chaque année, la moitié de la récolte totale, cette récolte ne dépasserait point 42 millions d'hectolitres.

« Mais, il n'en sera probablement pas ainsi cette année et les autres régions paraissent devoir nous donner un rendement un peu plus élevé.

« En effet, la région du Sud-Est semble jusqu'ici plus favorisée que le Midi : le département de Vaucluse, qui avait récolté l'an dernier 600.000 hectolitres environ, peut donner un million d'hectolitres ; les Bouches-du-Rhône peuvent voir leur rendement s'augmenter d'un tiers, et le Var peut récolter de 1.600.000 hectolitres contre 1.400.000 hectolitres l'an dernier.

« La Bourgogne, malgré l'irrégularité des sorties, peut produire un peu plus que l'an dernier, ainsi que la région de la vallée de la Loire.

« Le Bordelais escompte une récolte égale ou légèrement inférieure à la précédente, et dans la vallée de la Garonne, le rendement peut être un peu supérieur à 1926 tout en restant d'une moyenne très médiocre.

« Dans l'ensemble de la France, les 4 départements méridionaux exceptés, le rendement de la récolte de 1927 peut dépasser celui de 1926 de 7 à 8 millions d'hectolitres, si à la cueillette on n'éprouve point les mêmes déceptions que dans le Midi.

« Le total de la récolte en France peut donc atteindre en 1927 de 48 à 50 millions d'hectolitres au grand maximum et non 60 comme l'a indiqué un peu trop à la légère la note parue dans la presse.

« On voit que l'écart est d'importance et qu'il est nécessaire, dans l'intérêt de la vérité et pour éviter au public une grosse déception, de rectifier le chiffre trop optimiste publié.

« Ajoutons maintenant que la récolte de 1927 en Algérie et en Tunisie sera à peu près égale en quantité à la précédente, mais non supérieure et que les stocks du commerce et de la production sont, en cette fin de campagne, inférieurs d'environ 4 à 5 millions d'hectolitres, ce qui réduit les ressources totales d'autant.

« En définitive, il est possible toujours à l'heure actuelle, d'indiquer que si le rendement total de la récolte de 1927 en France est supérieur de 7 à 8 millions d'hectolitres sur celui de la récolte 1926, les ressources en vins de la campagne dépasseront celles de la précédente campagne de 2 à 3 millions d'hectolitres au maximum.

« Il est très regrettable pour la production, aussi bien que pour la consommation, qu'il en soit ainsi et qu'après une année à récolte déficitaire, le rendement ne soit pas plus important, mais il était, pensons-nous, absolument nécessaire de rectifier l'information trop optimiste publiée dans un intérêt trop évident. »

Accord franco-allemand. Avis aux exportateurs. — Un avis officiel, paru au *Journal officiel* du 31 août dernier, stipule qu'à la suite d'une entente réalisée entre le gouvernement français et le gouvernement allemand, les dispositions de l'accord commercial franco-allemand du 17 août 1927 relatives à l'importation

des raisins frais en France (n° 45 du tarif allemand), seront mises en vigueur *dès le vendredi 2 septembre.*

Nous espérons que les intéressés, prévenus à temps, auront pu, dès l'époque fixée, faire leurs envois vers l'Allemagne. D'autre part, un avis au *Journal officiel* du 1er septembre contient les facilités d'exportation accordées au négociants. Tout d'abord, *l'accord entrera en vigueur le 6 septembre*, spécifie l'avis en question ; il rappelle que le contingent accordé est de 360.000 quintaux, qui devront être accompagnés d'un certificat de contingentement délivré dans les conditions du protocole de signature. Chaque demande de certificat doit être fournie en double exemplaire suivant une formule réglementaire. Le certificat accompagne la marchandise, en indique la quantité et doit être présenté au dédouanement par un même envoi, peut être total ou partiel mais dans ce dernier cas, le dédouanement définitif ne doit pas être fait dans un délai de plus d'un mois.

Après épuisement du contingent, l'importation des vins en Allemagne se fera sous le régime du tarif général. Un certificat d'origine doit être présenté au dédouanement en même temps que le certificat de contingentement.

Enfin, un avis aux exportateurs paru au *Journal officiel* de septembre dernier stipule que jusqu'à nouvel avis, le visa du ministère de l'Agriculture, en ce qui concerne les vins destinés à l'exportation en Allemagne, ne sera accordé qu'aux vins ayant droit à une appellation d'origine.

Les demandes de certificats de contingentement, dans les conditions fixées par l'arrêté ministériel du 1er septembre 1927, devront être adressées à la Commission d'exportation des vins de France, 11 *bis*, rue d'Aguesseau à Paris, qui les transmettra pour contrôle et visa au Ministère de l'Agriculture (Office de renseignements agricoles). — M. D.

Institut Technique de Pratique agricole. — M. le sénateur Victor Boret, ancien ministre de l'Agriculture, président, et les membres du Conseil de perfectionnement de l'Institut Technique de pratique agricole, viennent de clore la session 1926-1927 de cet établissement d'enseignement supérieur.

Sur la proposition du Conseil des professeurs, le diplôme d'Ingénieur technique d'agriculture a été décerné aux élèves ayant satisfait aux examens de fin d'études :

MM. Bardou, Bénard, Besson, Cahen, Couturier, Dalix, Desmedt, Dupont, Dupuis, Durin, Félizet, Firmin-Didot, Gabrielli, Godlewski, Jacob, Lesage, Lintner, Massigoux, Mayer, Mennesson, Mme Metzinger, MM. Metzelard, Monmirel, Pascal, Pavie, Perrin, Popineau, Plessy, Regnault, de Reynes, Saccarrère, Saint-Paul, Mme Socquet, MM. Schneider, Tavernier, de Traz, Ucelli.

La reprise des cours, pour la 12e promotion, aura lieu le 3 octobre 1927. Les demandes d'admission doivent être adressées au directeur de l'I. T. P., 49, rue Cambon, Paris (9e).

Ecole d'Agriculture et de Viticulture de Fontaines (Saône-et-Loire). — Le Concours pour les bourses d'entrée a eu lieu le 12 septembre ; mais les inscriptions pour élèves payants sont encore reçues jusqu'au 15 octobre.

L'enseignement a une durée de 2 ans. Il est à la fois théorique et pratique et comprend de plus les *Applications de l'électricité à l'Agriculture.*

S'adresser au Directeur de l'Ecole, à Fontaines (Saône-et-Loire).

Avis relatif aux vins destinés à l'exportation en Allemagne. — Jusqu'à nouvel avis, le visa du ministère de l'Agriculture, en ce qui concerne les vins destinés à l'exportation en Allemagne, ne sera accordé qu'aux vins ayant droit à une appellation d'origine.

Les intéressés devront adresser les demandes de certificats de contingentement dans les conditions fixées par l'arrêté ministériel du 1er septembre 1927 à la Commission d'exportation des vins de France, 11 *bis*, rue d'Aguesseau, à Paris, qui les transmettra, pour contrôle et visa, au ministère de l'Agriculture (Office de renseignements agricoles).

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 2 fr. 35 à 3 fr. 20 le litre.

Vente en demi-gros : Vins rouges de 8° 1/2 à 10°, de 640 à 700 fr. ; Vins blancs de 8 à 10°, de 675 à 700 francs la pièce.

Prix au détail : vin rouge, de 690 à 730 fr., vin blanc dit de comptoir, 740 fr. à » fr. Bordeaux rouge vieux 900 fr., Bordeaux blanc vieux 950 fr. Ces prix s'entendent à la pièce nue.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, 250 fr. à 260 fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de » à » francs. Vins blancs de Blois, » à » francs la pièce nue.

Vin de Touraine : Vouvray, de 700 à 1.000 francs. Bourgueil ou Chinon, à » francs l'hectolitre. Vins blancs, de » à » francs. Vins rouges, de » à » francs l'hectolitre à la propriété. Rouges Saint-Avertin, de 600 à 650 fr.

Vins d'Anjou : Vins rougets, 550 fr. à 650 fr. Rouges, 600 fr. à » fr. Rouges supérieurs, de 700 fr. à 1.000 fr. Vins blancs, de » fr. à » fr. Vins blancs supérieurs, de » fr. à » fr. la barrique.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1926, de 900 fr. à 1.100 francs. Gros plant 1926, de 500 à 600 fr. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1926 toutes qualités réunies, l'hecto, de 180 fr. à 225 francs. Vins blancs, de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six de marc, de à » fr. Trois-six de vin 96/97°, de » fr. ; les 100 » francs. Récolte 1927 15 fr. à 16 fr. 50 le degré.

Midi. — *Nimes (12 septembre 1927).* — *Cote officielle :* Vins rouges : Vins nouveaux disponibles de 18 à 19 fr. le degré, selon conditions et qualités. Trois-six de vin à 86°, de 675 fr. à 680 fr. ; eau-de-vie de marc 52° de 330 à 340 fr.

Montpellier (13 septembre 1927). — Récolte 1926 : Vins rouges de 9 à 11°, de 215 fr. à 225 fr. l'hectolitre. Récolte 1927 : Vins nouveaux de 18 à 19 fr. le degré. Bouschets et Alicante bouschets de 19 à 20 fr. le degré. Eaux-de-vie de marc à 52° 370 francs l'hectolitre.

Béziers (16 septembre). — Récolte 1926 : Vins rouges, de 9° à 11°, de 210 fr. à 240 fr. ; vins rosés, de 9 à 11°, de » à » fr. l'hectolitre. Picpoul, de 10° à 12°, de » fr. à » fr. l'hectolitre selon couleur et qualité, et condition d'enlèvement. Récolte 1927 de 19 fr. à 20 fr. le degré. Trois-six de vin, 86°, 670 fr. à 645 fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, » fr. ; trois-six de marc 86°, 540 fr. à 530 fr. Eau-de-vie de marc, de 325 à 315 francs.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 18 septembre 1927.

Récolte 1926 : Vins rouges à 10°, à 225 fr. l'hectolitre. Récolte 1927 : de 19 à 20 francs le degré avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (17 septembre). — Récolte 1926 : Vins rouges, de 9 à 11°5, de 215 à 235 francs l'hectolitre. Récolte 1927 : vins nouveaux de 19 à 20 fr. le degré. Alcools, trois-six vin, de 86°, de » fr. à » fr. l'hectolitre ; trois-six de marc, de » à » francs l'hectolitre. Eau-de-vie de marc, 52°, de » à » francs l'hectolitre. Pas de cote.

Perpignan (17 septembre). — Vins rouges de 9 à 12°, de » fr. à » francs l'hectolitre. Récolte 1927 : 7° à 10° : 18 fr. à 19 fr. 50 le degré ; Alicante 20 fr. le degré. Alcools, pas d'affaires, pas de cote.

Vins d'Alsace : Vins blancs courants : Nouveaux 1926, 310 à 320 fr. Haut-Rhin, 300 à 310 fr. Bas-Rhin, vieux, 310 à 330 fr. Haut-Rhin, 300 à 310 fr. Bas-Rhin. Vins blancs supérieurs : Nouveaux 1926, 340 à 380 fr., Haut-Rhin, 320 à 360 fr. Bas-Rhin. Vins vieux, 310 à 340 fr. Haut-Rhin, 320 à 340 fr. Bas-Rhin. Vins blancs fins nouveaux, » à » Haut-Rhin, » à » Bas-Rhin. Vins vieux, » à » fr. Haut-Rhin et » à » Bas-Rhin.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 148 fr. 00 à 152 fr. 00 ; orges, 118 fr. à 122 fr., escourgeons, 110 fr. à 115 fr. ; maïs, 106 à 112 fr. » ; seigle, 117 à 128 fr. ; sarrasin, 120 fr. à 127 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; avoines, 94 fr. à 105 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 131 fr. 89. — Buenos-Ayres, 128 fr. 58. — Chicago, 122 fr. 32. — Sons, 61 fr. à 100 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 65 à 90 fr. — Paris, de » à » francs les 100 kg. ; du Midi, de » à » fr. ; jaune commune, de » à » francs ; Saucisse rouge, de 55 à 65 francs ; d'Algérie, de » fr. à » fr. — Saint-Malo, » à » fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 135 à 175 francs ; paille d'avoine, de 130 à 175 fr. paille de seigle, 135 à 175 fr. ; luzerne, 360 à 405 fr. ; foin, 335 à 375 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 140 fr. » (Marseille) ; d'arachide rufisque extra-blanc, 131 fr. (Marseille) ; palmistes 94 fr. 00 ; de coprah, 123 francs.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. l'hecto nu. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 233 fr. 50 à 235 fr. 00.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 00 à 16 fr. 00. — Veaux, 4 fr. 50 à 12 fr. 60. — Moutons, 4 fr. 50 à 24 fr. 00. — Porcs, 9 fr. 00 à 16 fr. 50.

Crème de tartre 740 fr. les 100 kilos ; Tartre brut 2 fr. 50 à 3 fr. 10 le kilo.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 17 fr. 75 le kg. — Acide citrique, 23 fr. 50 le kilogr. — Métabisulfite de potasse, 625 fr. les 100 kg. — Anhydride sulfureux, 200 à 206 francs. — Phosphate d'ammoniaque, 530 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50 ; sulfate de potasse /46 %, 98 fr. 70 ; chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote, de £ 10.15 à £ 112/6 les 100 kilos. — Nitrate de potasse, 212 à 227 francs les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 120 à » francs. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 27 fr. 50 à 32 fr. » les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 46 fr. 00. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 51 fr. ». — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 87 fr. 00.

Sulfate de cuivre, de 317 à 327 francs les 100 kilos. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 36 fr. à ». — **Soufre sublimé** pur, 145 à » fr. — **Soufre trituré**, 150 à » fr. — **Chaux**, 33 %, » à 32 fr. — **Suifs**, 1.225 à 1.230 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Raisins blancs du Midi, 180 à 460 francs ; Raisins noirs, » à » fr. les 100 kg. — Bananes Canada, 75 à 115 fr. — Pêches, de 400 à 750 fr. — Noix vertes de 180 à 220 les 100 kilogr. ; Tomates Paris, de 60 à 90 fr. Brugnons, 500 à 800 fr. — Melons Paris, 2 à 20 fr. la pièce. — Ail, 160 à 250 fr. les 100 kg. — Champignons, 400 à 1.200 fr. — Epinards, 100 à 120 fr. les 100 kg. — Romaine, 30 à 80 fr. les 100 kg. — Choux-fleurs, 80 à 200 fr. le cent. — Aubergines, 10 à 30 fr. — Artichauts Paris, 30 à 100 fr. — Haricots verts Midi, de » à » fr. — Pois verts Paris, 1.0 à 200 fr. — Poireaux, 100 à 270 fr. les 100 bot. — Oignons, 70 à 140 fr. les 100 bottes. — Poires choix, » à » fr. le cent. — Poires communes, 150 à 300 fr. le cent. — Amandes vertes, 300 fr. à 450 fr. les 100 kilos. — Prunes, 250 à 280 fr. — Pommes communes, de 100 à 250 francs.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 11 au samedi 17 septembre 1927

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	22 »	12 »	17 »	1	....11....	20 »	16 »	18 »	»
Lundi.....	20 »	10 »	15 »	2	....12....	18 »	11 »	14. 5	0.5
Mardi.....	15 »	6 »	10. 5	»	....13....	» »	10 »	» »	»
Mercredi..	16 »	12 »	14 »	3	....14....	20 »	5 »	12. 5	»
Jeudi.....	16 »	13 »	14. 5	3	....15....	24 »	16 »	20 »	»
Vendredi..	17 »	13 »	15 »	4	....16....	24 »	13 »	18. 5	5
Samedi....	19 »	10 »	14. 5	1.5	....17....	» »	11 »	» »	5
	STRASBOURG					NIMES			
Dimanche.	23 »	13 »	18 »	0.3	....11....	28 »	15 »	21. 5	1
Lundi.....	18 »	» »	» »	2.3	....12....	28 »	» »	» »	»
Mardi.....	16 »	10 »	13 »	0.2	....13....	22 »	10 »	16 »	»
Mercredi..	16 »	7 »	11. 5	»	....14....	22 »	7 »	14. 5	»
Jeudi.....	17 »	6 »	11. 5	»	....15....	23 »	15 »	19	2
Vendredi..	23 »	13 »	18 »	0.4	....16....	18 »	15 »	16. 5	13
Samedi....	17 »	12 »	14. 5	7	....17....	21 »	14 »	17. 5	3.7
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	26 »	14 »	20 »	0.2	....11....	21 »	12 »	16. 5	1.6
Lundi.....	21 »	9 »	15 »	»	....12....	20 »	10 »	15 »	4
Mardi.....	15 »	4 »	9. 5	»	....13....	18 »	9 »	13. 5	»
Mercredi..	18 »	3 »	10. 5	»	....14....	20 »	4 »	12 »	»
Jeudi.....	23 »	14 »	18. 5	»	....15....	20 »	12 »	16 »	»
Vendredi..	23 »	13 »	18 »	10	....16....	20 »	11 »	15. 5	7
Samedi....	15 »	12 »	13. »	22	....17....	19 »	9 »	14 »	5
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche	29 »	15 »	22 »	0.3	....11....	» »	12 »	» »	3
Lundi.....	23 »	15 »	19 »	0.3	....12....	19 »	9 »	14	»
Mardi.....	21 »	12 »	16. 5	»	....13....	16 »	11 »	13. 5	»
Mercredi..	23 »	7 »	15 »	»	....14....	17 »	» »	» »	»
Jeudi.....	24 »	13 »	19. 5	0.1	....15....	» »	14 »	» »	9
Vendredi..	23 »	16 »	19. 5	2	....16....	19 »	11 »	15 »	2
Samedi....	24 »	13 »	18. 5	6	....17....	17 »	10 »	13. 5	0.2

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. Cie D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.